arke

O gostoso sabor da vida

Vector indústria de Produtos Metalúrgicos Ltda
Rua Elisa Benetti Mutti, 203 – Bairro Bela Vista
95076-110 Caxias do Sul/RS
Fone: (54) 3218.3700 – Fax: (54) 3021.3495
Email: assistencia@arke.com.brr

www.arke.com.br

Antes de utilizar o seu produto Arke leia atentamente este manual, temos certeza que lhe será bastante útil.

arke

O gostoso sabor da vida

Manual do produto

Multimix

MMX

- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica.
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosférica.
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

OBSERVAÇÃO: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do (a) Cliente:
____

Modelo da Máquina: _______________ Número da Nota Fiscal: __________ _Data da Nota Fiscal ___/___/_____

Revendedor: ____Data de Entrega ___/___/_____

Construtora ou Incorporadora: _______________________________________Data de Entrega ___/___/_____

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você adquiriu um produto de marca ARKE.De qualidade comprovada e design moderno de quem há 26 anos tem tradição no mercado.
Neste manual você encontrará todas as informações para a montagem e uso da sua MULTIMIX MM-600, e seus acessórios.
A seguir, apresentamos as instruções para o uso deste produto.
Para demais informações e sugestões, favor contatar com o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx)54 3218-3700
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE SUA REGIÃO, OU SE PREFERIR, NA FÁBRICA PELO FONE 0(XX)54 3218-3727 OU E-MAIL: assistencia@arke.com.br

SOVAR MASSA

FIG. 1

FIG. 2

FIG. 3

A MULTIMIX ARKE MM-600 é um equipamento utilizado para sovar e amassar até 5 Kg. de farinha por vez.

Com a máquina desligada da rede elétrica, proceda na montagem da caçamba conforme a seqüência indicada a seguir.

a) - Montar o misturador na máquina utilizando a bucha de acoplamento (fig.01).

b) - Posicionar a haste de fixação (fig.02) e aperte os manípulos laterais (fig.03).

c) - O misturador possui um cabo elétrico que deve ser conectado na tomada existente ao lado da chave liga/desliga (04),(05)e(06).

d) - Sob o encaixe deste, há um pino que serve para transferir o comando acionador para o micro do mis-turador, que é responsável pela parada da máquina quando da abertura da tampa.

e) - Após o término da operação do misturador, ou seja (massa p/pão aprox. 18 min. e para macarrão 10 min.), retire o misturador do conjunto de transmissão e faça o acoplamento referente a próxima operação que irá realizar.

EXTRUSAR MASSA

FIG. 04

FIG. 05

FIG. 06

FIG. 07

FIG. 08

A MULTIMIX ARKE MM-600 possui extrusora que vem acompanhada de 7 trefilas (discos), que servem para fazer: Macarrão, Espagueti grosso, Espagueti fino, Talharim, Capeletti, Inhoqui e Biscoito.

Extrusa aproximadamente 15 a 20 Kg. de massa por hora.

Para extrusar massa, proceda na montagem como segue:

a) - Monte a bucha de acoplamento no eixo da máquina e em seguida monte o bocal de extrusão (fig.04)

b) - Posicionar a haste de fixação e apertar os manípulos laterais (figs.05 e 06).

c) - Pegue o caracol e monte o parafuso de cabeça com fenda para obstruir o furo no caracol (fig.07).

d) - Posicione o caracol no bocal de extrusão, girando-o para direita ou esquerda até encaixar na bucha de acoplamento (fig.08).

e) - Selecione a trefila adequada ao tipo de massa que desejar e posicione-a no extrusor com a fenda para a parte de baixo (fig.09).

f) - Monte a porca de fixação final (fig.10).

g) - Pegue a massa do misturador e coloque sobre a bandeja, e com auxílio do socador empurre a massa (fig.11) .

FIG. 09

CONDIÇÕES DA GARANTIA

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.
Este aparelho foi projetado e é recomendado apenas para uso doméstico. A utilização comercial do produto acarreta a perda da garantia.

É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, NO RECEBIMENTO DO PRODUTO, A CONFERÊNCIA DO SEU ESTADO E:

1)Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor.
2)Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora.
3)Para apurar mais rapidamente as avarias solicitamos que sempre que possível seja registrada por meio de fotografias do produto danificado e, conseqüentemente as envie para assistencia@arke.com.br

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia legal, atendendo o código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:
a) Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito.
b) Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, desde que:

a) O produto de nossa fabricação somente tenha sido utilizado segundo as instruções, funções e aplicações constantes no MANUAL DO PRODUTO/USUÁRIO.
b) O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA.
c) Apresentar a NOTA FISCAL ou TERMO DE ENTREGA ou XEROX, de qualquer um dos anteriores, ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.

A NÃO OBSERVÂNCIA DE QUALQUER UMA DAS CONDIÇÕES ACIMA EXIME A FÁBRICA DE EFETUAR SEM ÔNUS O REPARO DO DEFEITO NO PRODUTO.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada “Taxa de Visita”, conforme valor estabelecido pela ARKE.
- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.

FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA, OS SEGUINTES CASOS:

- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
- Se o produto for ligado a voltagem errada;

RECEITAS

PÃO CAMPESTRE

Ingredientes: 1 colher de chá de sal, 1 copo de leite, 100 g de margarina, 100 g de salame fatiado*, 150 g de queijo provolone picado*, 2 colheres de sopa de açucar, 2 colheres de sopa de fermento biológico, 2 colheres de sopa de óleo, 2 gemas, 2 ovos, 3 colheres de sopa de salsinha picada*, 5 colheres de sopa de cenoura cozida ralada*, 5 colheres de sopa de queijo parmesão ralado*, 5 xícaras de farinha de trigo.
Modo de preparar: Desmanche o fermento no leite, adicione o sal e o açucar, a margarina, as gemas e os ovos batidos. Misture bem e junte a farinha de trigo, amassando bem, até desgrudar das mãos. Deixe descansar por 10 minutos. Junte os outros ingredientes. Amasse e coloque em forma retangular. Deixe dobrar o volume. Asse em forno pré-aquecido (180°C) por 35 minutos. Desenforme depois de morno.

PÃO CASEIRO

Para fazer o pão caseiro, use a mesma receita do pão campestre, retirando os ingredientes assinalados com (*).

PÃO DE CERVEJA

Ingredientes: 1 Kg de farinha de trigo, 2 colheres de sopa de margarina, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sopa de sal, 4 gemas, 2 claras, 50 gramas de fermento biológico, 2 xícaras de cerveja, 1/2 xícara de água.
Modo de preparar: Dissolva o fermento na água, junte o açucar e deixe por 15 minutos. Junte com a cerveja, as gemas, a farinha, as claras batidas em neve, sal e margarina. Amasse bem. Deixe em tigela untada e coberta com saco plástico na geladeira por 40 minutos. Divida a massa em quatro partes, passe por cilindro várias vezes, na última vez, abra a massa em espessura bem fina. Enrole os pães. Cubra até dobrar o volume. Pincele com ovo batido. Aqueça o forno por 15 minutos Asse no forno (190°C) por 35 minutos.
Rendimento: 4 pães.

PÃEZINHOS DE LARANJA

Ingredientes: Massa: 2 colheres de sopa de fermento biológico, 1/4 de xícara de água morna, 2 ovos, 2 colheres de sopa de açucar, 1 colher de chá de sal, 2 colheres de sopa de margarina, 1 colher de sopa de casca de laranja ralada, 3/4 de xícara de suco de laranja, 3 xícaras de farinha de trigo.Recheio: (creme de laranja) 1 xícara de suco de laranja, 1 colher de suco de laranja, açucar e água. Glacê: 1 colher de sopa de casca de laranja ralada, 1 xícara de açucar confeiteiro, 2 1/2 colheres de sopa de suco de laranja.
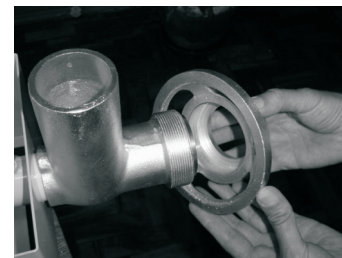
FIG. 10

FIG. 11

LAMINAR MASSA

O Laminador da MULTIMIX ARKE MM-600 é utilizado para laminar massas planas, massas para pães, pizzas etc... podendo laminar até 12 metros de massa por minuto. Os Cilindros possuem 30cm. de largura, tendo um sistema de segurança para os dedos.

Para a montagem do laminador siga os mesmos passos descritos na páginaS 02 e 03 deste manual.
- Utilize os manípulos superiores do laminador para regular a espessura da massa, começando com uma espessura maior e diminuindo gradativamente até atingir a espessura desejada.

- Caso não coincidir o engate do cilindro com a bucha de acoplamento, dar um leve toque na chave lig/desl. até encontrar a posição.(fig.12.13 e14)

FIG. 12 *FIG. 13* *FIG. 14*

RALAR QUEIJO

Os procedimentos para montagem do ralador, são os mesmos descritos nas páginas 02 e 03 deste manual.
a) - Após o término da montagem, corte o queijo em cubos que possam ser inseridos no bocal do ralador, ligue a máquina e com o auxílio do socador que acompanha o conjunto pressione o queijo.(fig.15 e 16)

FIG. 15

FIG. 16

MOER CARNE

Acompanha também a MULTIMIX ARKE MM-600 acessórios para moer qualquer tipo de carne com rapidez, Mói aproximadamente 30 Kg. de carne por hora com boca n°8.

Montar o Moedor de Carne conforme seqüencia:

FIG. 17

FIG. 18

FIG. 19

a) - Posicione a bucha de acoplamento e em seguida o suporte do moedor (fig.17).

b) - Posicione a haste de fixação (fig.18) e aperte os manípulos laterais (fig.19).

c) - Pegue o caracol, coloque o parafuso posicionador da navalha (fig.20).

d) - Posicione o caracol dentro do moedor, girando-o para a direita ou esquerda até que ele encaixe completamente na bucha de acoplamento (fig.21).

e) - Posicione a navalha no parafuso (fig.22).

f) - Posicione o disco de corte, observe que o disco possui um rasgo lateral e este deverá estar posicionado para baixo (fig.23).

g) - Colocar porca de aperto (fig.24).

h) - Montar a bandeja para depositar a carne.

i) - Ligue a máquina, coloque a carne no orifício superior fazendo uma leve pressão para baixo com o auxílio do socador. (Fig.25)

FIG. 20

FIG. 21

FIG. 22

FIG. 23
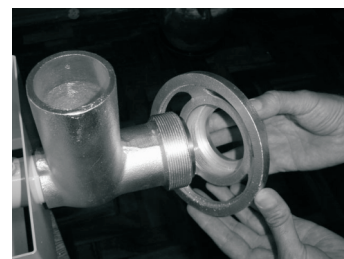
FIG. 24

FIG. 25

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

a) Verifique a posição da chave seletora de voltagem, pois a mesma possui opções 110/220V.
b) Ajuste de acordo com a voltagem de sua região.
c) MULTIMIX ARKE (MM-600)
- Motor 1/2 cv. 4,9 Amperes.
- Rotação no Eixo de Saida dos Acessórios : 82 RPM.

LIMPEZA

Mantenha a sua máquina e seus acessórios sempre limpos, lavando-os após cada uso para eliminar os restos de alimentos.

LUBRIFICAÇÃO

Lubrificar periódicamente com graxa as engrenagens e as correntes de rolos da máquina a cada ±500 horas de uso, procedendo da seguinte forma:

a) Retire os parafusos de fixação da capota, passe graxa nas engrenagens e nas correntes de rolos com auxílio de um pincel.